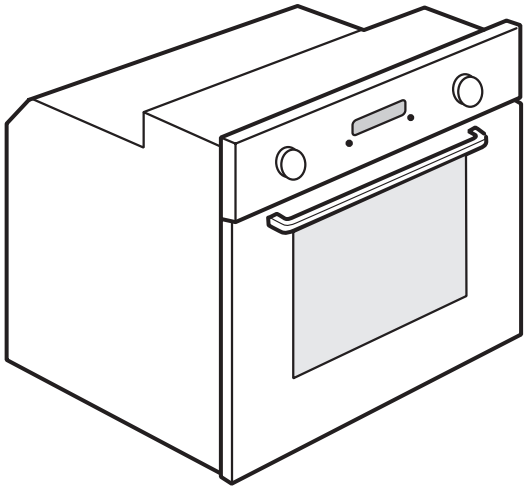
(Apply the label from warranty here)

SERVICE 0000 000 00000



GB User and maintenance manual

ES Manual del Usuario y de Mantenimiento

PT Manual do utilizador e de manutenção

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.
All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:

⚠ DANGER **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.**

⚠ WARNING **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.**

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

INSTALLATION

After unpacking the oven, be sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To avoid any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

Be sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm^2) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use:

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Do not drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Be sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♺). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help avoid potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY CE

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n.1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

The door will not open:

- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
- **Important:** during self-cleaning, the oven door will not open. Wait until it unlocks automatically (see paragraph "Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function").

The electronic programmer does not work:

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number that follows the letter "F".

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE 0000 000 00000

If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

CLEANING

⚠ WARNING

- **Do not use steam cleaning equipment.**
- **Clean the oven only when it is cool.**
- **Disconnect power before servicing.**

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products unintentionally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

N.B.: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

MAINTENANCE

⚠ WARNING

- **Use protective gloves.**
- **Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.**
- **Disconnect power before servicing.**

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

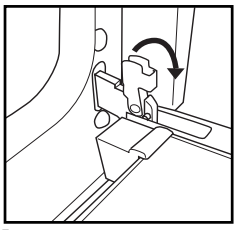


Fig. 1

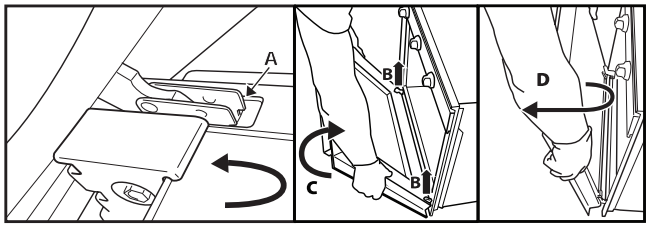


Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, be sure it comes to rest on the lateral supports.

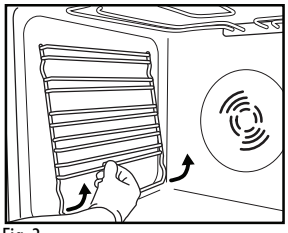


Fig. 3

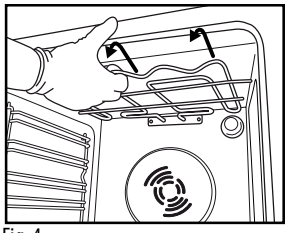


Fig. 4

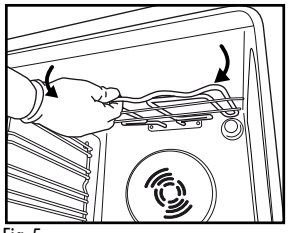


Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on (Fig. 7).
3. Reconnect the oven to the power supply.

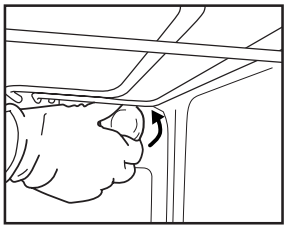


Fig. 6

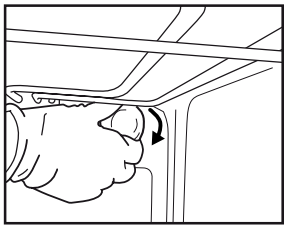


Fig. 7

N.B.:

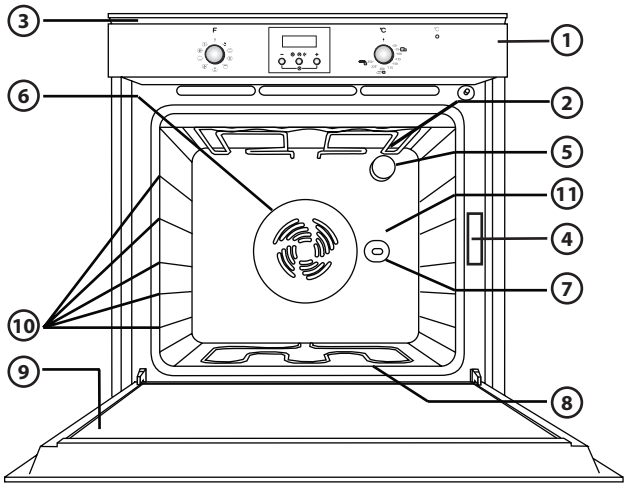
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling system (if present)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Baking ventilation system (if present)
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves
11. Rear wall

N.B.:

- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

COMPATIBLE ACCESSORIES

(for the accessories supplied with oven refer to the tech fiche)

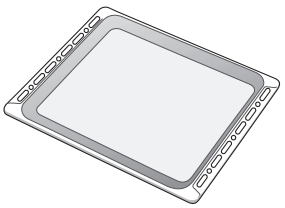


Fig. 1

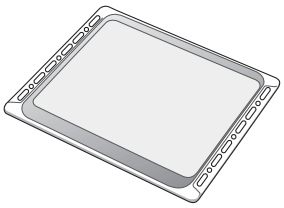


Fig. 2

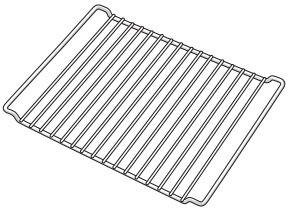


Fig. 3

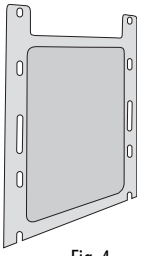


Fig. 4

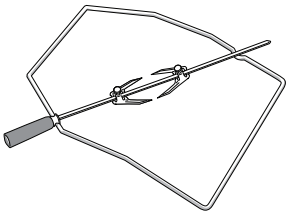


Fig. 5

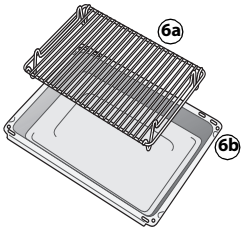


Fig. 6

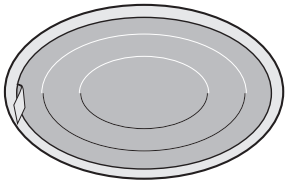


Fig. 7

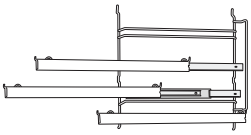


Fig. 8

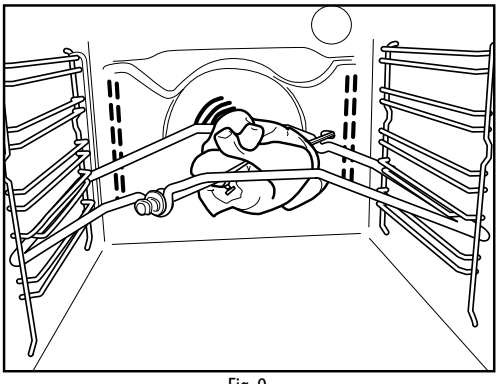


Fig. 9

Drip-tray (Fig. 1)

For collecting fat and bits of food when placed under the wire shelf, or as a plate for cooking meat, chicken and fish, etc., with or without vegetables. Pour a little water into the drip-tray to avoid spatters of fat and smoke.

Baking tray (Fig. 2)

For baking biscuits, cakes and pizzas.

Wire shelf (Fig. 3)

For grilling food or as a support for pots, cake tins and other cooking receptacle. It can be placed on any available level. The wire shelf can be inserted with its curvature facing up or down.

Catalytic side panels (Fig. 4)

These panels have a special microporous enamel coating that absorbs fat spatters. It is advisable to do an automatic cleaning cycle after cooking particularly fatty food (see CLEANING).

Turnspit (Fig. 5)

Use the turnspit as indicated on Fig. 9. Also check "Recommended use and tips" section for advice.

Grill Pan Set (Fig. 6)

The set comprises a wire shelf (6a) and an enamelled recipient (6b). This set must be placed on the wire shelf (3) and used with the Grill function.

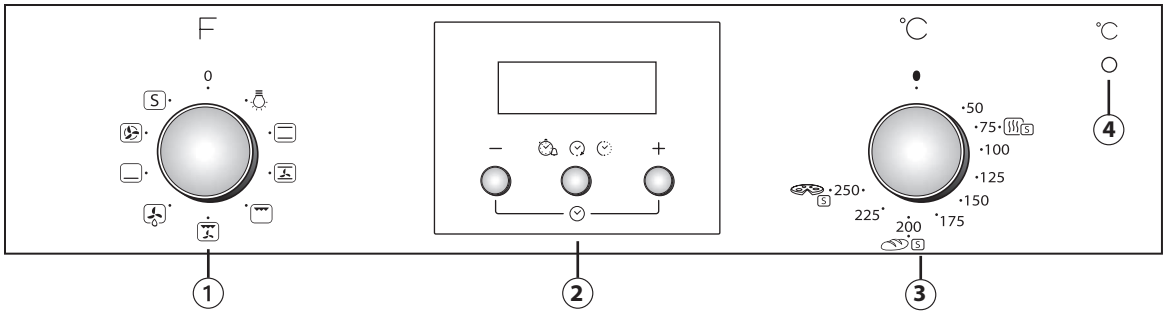
Grease filter (Fig. 7)

Use **only** for particularly greasy cooking. Hook it on the rear wall of the oven compartment, opposite the fan. It can be cleaned in a dishwasher and used with the fan-assisted function.

Sliding shelves (Fig. 8)

They allow the wire shelves and drip-trays to be pulled half out during cooking. Suitable for all the accessories, they can be cleaned in a dishwasher.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



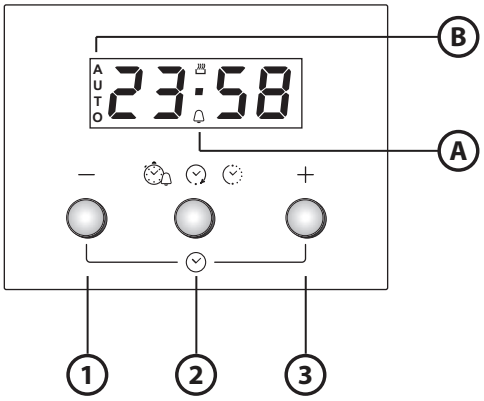
1. Function selector knob
2. Electronic programmer
3. Thermostat knob
4. Red thermostat led.

HOW TO OPERATE THE OVEN

- Turn the selector knob to the required function.
  The oven light switches on.
- Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.
  The thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature.

At the end of cooking, turn the knobs to "**0**".

USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER



1. Button **-** : to decrease the value shown on the display
2. Button : for selecting the various settings:
   a. Timer
   b. Cooking time
   c. Cooking end time setting
3. Button **+** : to increase the value shown on the display

A. The symbol indicates that the timer function is in operation

B. The **AUTO** symbol confirms the setting has been made

Using the oven for the first time

Setting the time of day and the tone of the acoustic signal.

Upon connection of the oven to the mains power supply, **AUTO** and 0.00 flash on the display. To set the time of day, press buttons - and + at the same time: the central dot flashes. Set the time of day using the buttons **+** and **-**. Having selected the desired value, press the middle button. The display shows "ton 1". To select the desired tone, press button –. Having selected the preferred tone, press the middle button. To change the time of day, proceed as described above.

Setting the timer

To set the timer, long-press the middle button: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Set the timer using the button **+** (the maximum programmable value is 23 hours and 59 minutes). The countdown begins after a few seconds. The display shows the time of day and the bell remains lit, confirming the timer has been set. To view the countdown and change it if necessary, press the middle button again.

Setting cooking time

After selecting the cooking mode and temperature using the knobs, press the middle button: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Press the middle button again: on the display dur and 0.00 appear in sequence and **AUTO** flashes. Set cooking time using the buttons **+** and **-** (the maximum programmable value is 10 hours). After a few seconds the display shows the time of day and **AUTO** remains lit, confirming the setting. To view the remaining cooking time and change it if necessary, press the middle button for 2 seconds and then press it again a second time. At the end of the set time, the symbol switches off, the alarm sounds and **AUTO** flashes on the display. Press any button to deactivate the alarm. Return the functions and temperature knob to zero and press the middle button for two seconds to end cooking.

Delaying cooking end time

After selecting cooking time, press the middle button: the display shows End, cooking end time and **AUTO** flashing in sequence. Press the button **+** to view the desired cooking end time (cooking can be delayed by a maximum of 23 hours and 59 minutes). After a few seconds the display shows the time of day, the symbol switches off and **AUTO** remains lit, confirming the setting. To view cooking end time and change it if necessary, press the middle button and then press it again twice. At the end of the countdown, the symbol lights up and the oven proceeds with the selected cooking mode.

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTIONS KNOB			
0	**OFF**		To stop cooking and switch off the oven.
	LAMP		To switch the oven light on/off.
	CONVENTIONAL		To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 2nd shelf. Preheat the oven to the required temperature. The thermostat led turns off when the oven is ready and food can be placed in it.
	CONVECTION BAKE		For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only, and the 2nd and 4th to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.
	GRILL		To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd shelf, adding approx. half a litre of water. Preheat the oven for 3-5 min. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL		To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	DEFROST		To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
	BOTTOM HEATING		Use this function after cooking to brown the bottom of the dish. It is advisable to place the food on the 1st /2nd cooking level. The function can also be used for slow cooking, such as vegetables and meat stews; in this case use the 2nd cooking level. The oven does not have to be preheated.
	FORCED AIR		Also to cook different types of food requiring the same cooking temperature (e.g. fish, vegetables, cakes) on a maximum of two shelves at the same time. This function allows cooking without odours being transferred from one food to another. It is advisable to use the 2nd level to cook on a single shelf. To cook on two shelves, it is advisable use the 1st and 3rd levels, preheating the oven first.
S	**SPECIAL**		Function for baking homemade pizzas. Use the 2nd shelf. Preheat the oven, turning the temperature knob to the icon ; insert the food when the set temperature is reached.
			Function for baking homemade bread. Use the 2nd shelf. Preheat the oven, turning the temperature knob to the icon ; insert the food when the set temperature is reached.
			Function ideal for keeping just-cooked food (e.g. meat, fried food, flans) hot and crisp. Turn the temperature knob to the icon .

COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	150-175	35-90	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-170	30-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	2	150-190	30-85	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-190	35-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets		Yes	2	160-175	20-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	150-175	20-45	Shelf 3: wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	2	175-200	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	170-190	35-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	2	100	110-150	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	100	130-150	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	2	190-250	12-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	190-250	25-50	Shelf 1: oven tray on wire shelf Shelf 3: drip tray / baking tray
Pizza		Yes	2	250	10-30	Drip tray / baking tray / oven tray on wire shelf
Bread		Yes	2	200	25-55	Drip tray / baking tray / oven tray on wire shelf
Frozen pizza		Yes	2	250	10-15	Shelf 1: Drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-3	250	10-20	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	2	175-200	40-50	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	175-190	55-65	Shelf 3: cake tin on wire shelf
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	2	175-200	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	175-200	25-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		Yes	2	200	80-110	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	2	200	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	1/2	200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	175-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	175-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		Yes	4	200	2-5	grill
Fish fillets / steaks		Yes	4	200	20-30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	200	55-70	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
						Shelf 1: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	200	60-80	Shelf 2: turnspit
						Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef rare 1 Kg		-	2	200	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	2	200	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	2	200	45-55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Vegetable gratin		-	2	200	20-30	Oven tray on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Lasagna & Meat		Yes	1-3	200	50-100	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		Yes	1-3	200	45-100	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		Yes	1-3	175	30-50	Shelf 3: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

The times given in the table are for cooking done with delayed start mode (if available). Cooking times may be longer, depending on the dish.
N.B.: the cooking function symbols can be slightly different from the drawing.
N.B.: cooking times and temperatures are approximate for 4 portions.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves. When cooking food that contains lots of water, preheat the oven.

Cooking different foods at the same time

Using the "CONVECTION BAKE" function (if present), you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function (if present). If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To avoid the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To avoid smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

Rising function (present only in specific models)

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON MUY IMPORTANTES

Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad importantes que deben leerse y respetarse en todo momento.

Símbolo de peligro que advierte sobre posibles riesgos para el usuario y las demás personas.
Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:

⚠ PELIGRO **Indica una situación peligrosa que, si no se evita, provocará lesiones graves.**

⚠ ADVERTENCIA **Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones graves.**

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro presente e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas derivados de un uso inadecuado del aparato. Aténgase estrictamente a las siguientes instrucciones:

- El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben estar a cargo de un técnico cualificado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones o sustituciones de piezas del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
- La normativa exige que el aparato cuente con una toma de conexión a tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para que la instalación cumpla la normativa sobre seguridad, debe utilizarse un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.
- No emplee tomas de corriente múltiples ni cables alargadores.
- No tire del cable de alimentación eléctrica para desconectar el enchufe.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- No toque el aparato con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar habitaciones). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- El uso del aparato no está permitido a personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios para ponerlo en funcionamiento, salvo que hayan recibido instrucciones de uso del aparato de la persona responsable de su seguridad.
- Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- Durante y después del uso, no toque las resistencias ni las superficies internas del aparato, ya que pueden causar quemaduras. Evite el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- Al final de la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta del aparato y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada sobre el panel de mandos. No obstruya dichas aberturas.
- Utilice guantes de horno para retirar las ollas y los accesorios, procurando no tocar las resistencias.
- No coloque materiales inflamables en el interior o cerca del aparato: podría producirse un incendio si el aparato se enciende accidentalmente.
- No caliente ni cocine en el horno alimentos en envases o recipientes cerrados. El envase puede explotar debido a la presión que se genera en el interior y dañar el aparato.
- No utilice recipientes de materiales sintéticos.
- El aceite y la grasa sobrecalentados pueden arder con facilidad. Vigile la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No desatienda el aparato al freír alimentos.
- Si utiliza bebidas alcohólicas para cocinar (por ej. ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, es posible que el vapor de alcohol llegue a las resistencias eléctricas y se inflame.

Eliminación de electrodomésticos

- Este producto se ha fabricado con material reciclable o reutilizable. Elimínelo de acuerdo con la normativa local al respecto. Antes de desecharlo, corte el cable de alimentación.
- Si desea más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos o con la tienda en la que adquirió el aparato.

INSTALACIÓN

Tras desembalar el horno, compruebe que no se ha dañado durante el transporte y que la puerta cierra correctamente. Si observa algún problema, contacte con el distribuidor o el servicio de asistencia técnica más cercano. Para evitar daños, retirar el horno de la base de poliestireno en el momento de la instalación.

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

- Los muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (al menos 90°C).
- Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el horno en el alojamiento y retire por completo todas las astillas y partículas de madera.
- Después de la instalación, el fondo del horno no debe ser accesible.
- Para que el aparato funcione correctamente, no obstruya la separación mínima entre la superficie de trabajo y el borde superior del horno.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Asegurarse de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincida con la tensión de la red. La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

- La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) debe llevarla a cabo un electricista profesional. Ponerse en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

RECOMENDACIONES GENERALES

Antes del uso:

- Quite las protecciones de cartón, la película protectora y las etiquetas adhesivas de los accesorios.
- Extraiga los accesorios del horno y caliéntelo a 200°C durante aproximadamente una hora para eliminar el olor de los materiales aislantes y la grasa protectora.

Durante el uso:

- No coloque objetos pesados sobre la puerta, ya que podrían dañarla.
- No se apoye sobre la puerta ni cuelgue objetos del asa.
- No cubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No verter agua dentro del horno caliente ya que podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastrar ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Comprobar que los cables eléctricos de otros aparatos no rocen las partes calientes del horno ni queden atrapados por la puerta.
- No exponga el horno a los elementos atmosféricos.

PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♺). Elimine los distintos tipos de material del embalaje conforme a la normativa local sobre eliminación de desechos.

Eliminación del producto

- Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva 2002/96/CE sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud que podrían ser provocadas por una eliminación incorrecta del producto.
- El símbolo que incluye el aparato o la documentación que lo acompaña indica que éste no puede tratarse como un desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Ahorro de energía

- Precaliente el horno únicamente si se especifica en la tabla de cocción o en su receta.
- Utilice fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- Apague el horno 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después del apagado del horno.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

- Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la Normativa Europea (CE) n.1935/2004 y se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las normas de seguridad de la Directiva sobre "Bajo Voltaje" 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE y siguientes enmiendas), los requisitos de protección de la directiva "CEM" 2004/108/CE.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El horno no funciona:

- Controle que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado.
- Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

La puerta no se abre:

- Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

- **Importante:** Durante la función de autolimpieza, la puerta del horno no se abre. Espere a que se desbloquee automáticamente (consulte el párrafo "Ciclo de limpieza de hornos con la función pirolítica").

El programador electrónico no funciona:

- Si la pantalla muestra la letra "F" seguida de un número, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia más cercano. Indique el número que aparece después de la letra "F".

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de contactar con el servicio de asistencia técnica:

1. Intente resolver el problema consultando el apartado "Guía para la solución de problemas".
2. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si el fallo persiste después de estas comprobaciones, contacte con el Servicio de asistencia técnica más cercano.

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo y modelo exactos del horno;
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra "Service" en la placa de datos), que se encuentra en el borde derecho del interior del horno (visible con la puerta del horno abierta). También aparece en el folleto de la garantía;
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

SERVICE 0000 000 00000

Si fuera necesaria alguna reparación, contacte con un **Servicio Asistencia** autorizado (para garantizar el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta).

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA

- **No utilice aparatos de limpieza al vapor.**
- **Limpie el horno sólo cuando esté frío.**
- **Antes de realizar ningún mantenimiento, desconecte el aparato.**

Exterior del horno

IMPORTANTE: no utilice detergentes corrosivos o abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo.

- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si está muy sucio, utilice una solución de agua con unas gotas de detergente para vajillas. Seque con un paño seco.

Interior del horno

IMPORTANTE: no utilice esponjas abrasivas ni raspadores o estropajos metálicos. Con el tiempo, pueden deteriorar las superficies esmaltadas y el cristal de la puerta del horno.

- Cuando termine de usar el horno, espere a que se enfríe y límpielo, a ser posible aún templado, para eliminar la suciedad incrustada y las manchas causadas por los restos de alimentos (como, por ejemplo, los que tienen un alto contenido de azúcar).
- Utilice detergentes específicos para horno y siga atentamente las instrucciones del fabricante.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Puede retirar la puerta del horno para facilitar la limpieza (consulte MANTENIMIENTO).
- La resistencia superior del grill (consulte MANTENIMIENTO) se puede bajar (sólo en algunos modelos) para limpiar el techo interior del horno.

Nota: durante la cocción prolongada de alimentos con un alto contenido de agua (como pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y en torno a la junta. Cuando el horno esté frío, limpie el interior de la puerta con un paño o una esponja.

Accesorios:

- Sumerja los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.
- Los restos de alimentos pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

Limpieza de la pared posterior y de los paneles laterales catalíticos del horno (si cuenta con ellos):

IMPORTANTE: no utilice detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas ni aerosoles para horno que puedan dañar la superficie catalítica y arruinar sus propiedades de autolimpieza.

- Haga funcionar el horno vacío a una temperatura de 200 °C durante una hora
- A continuación, deje enfriar el aparato y elimine los residuos de alimentos con una esponja.

MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA

- **Utilice guantes de seguridad.**
- **Compruebe que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.**
- **Antes de realizar ningún mantenimiento, desconecte el aparato.**

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

Para extraer la puerta:

1. Abra la puerta por completo.
2. Levante las sujeciones y empújelas al máximo hacia delante (Fig. 1).
3. Cierre la puerta al máximo (A), levántela (B) y gírela (C) hasta liberarla (D) (Fig. 2).

Para montar la puerta:

1. Introduzca las bisagras en sus posiciones.
2. Abra la puerta por completo.
3. Baje los ganchos de ambos lados.
4. Cierre la puerta.

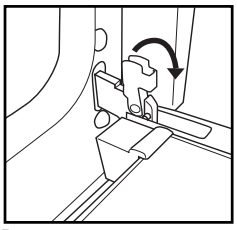


Fig. 1

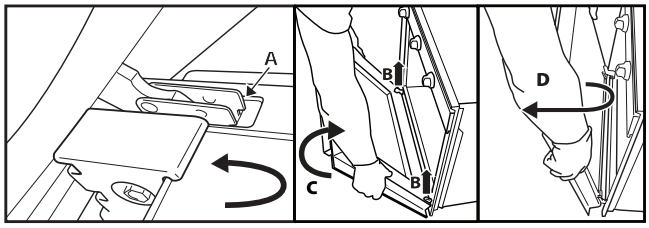


Fig. 2

DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

1. Extraiga las rejillas laterales de soporte de accesorios (Fig. 3).
2. Tire de la resistencia ligeramente hacia fuera (Fig. 4) y bájela (Fig. 5).
3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elévela, tire de ella ligeramente hacia fuera, y compruebe que queda apoyada en los soportes laterales.

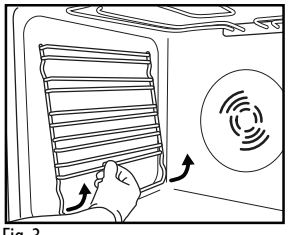


Fig. 3

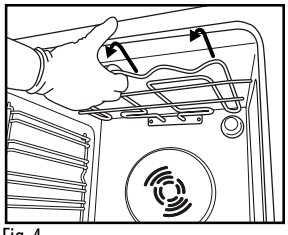


Fig. 4

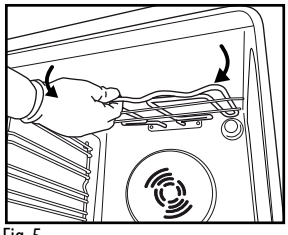


Fig. 5

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Para cambiar la bombilla posterior (si la hay):

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la cubierta de la bombilla (Fig. 6), cambie la bombilla (consulte la nota sobre el tipo de bombilla) y vuelva a atornillar la cubierta (Fig. 7).
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

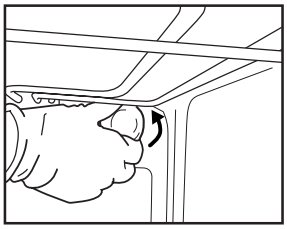


Fig. 6

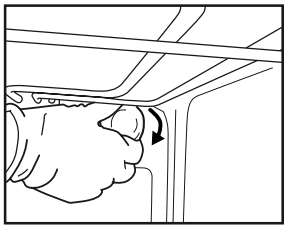


Fig. 7

NOTA:

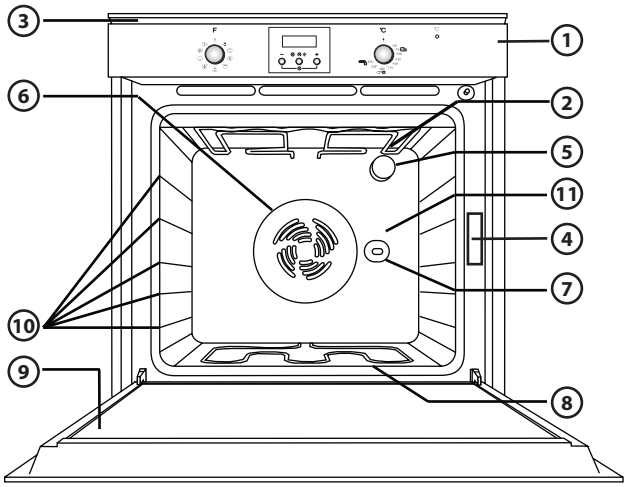
- Utilice sólo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C.
- Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Asistencia.

IMPORTANTE:

- **No utilice el horno hasta que no haya colocado la tapa de la bombilla.**

INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, CONSULTE LA PARTE DEDICADA A LA INSTALACIÓN



1. Panel de mandos
2. Resistencia superior/grill
3. Sistema de refrigeración (si se cuenta con él)
4. Placa de datos (no debe retirarse)
5. Luz
6. Sistema de ventilación del horneado (si se cuenta con él)
7. Asador giratorio (si lo incluye)
8. Resistencia inferior (no visible)
9. Puerta
10. Posición de los estantes
11. Pared posterior

NOTA:

- Una vez terminada la cocción, cuando el horno haya sido apagado, el ventilador puede seguir funcionando un rato.

ACCESORIOS COMPATIBLES

(para ver la lista de accesorios suministrados con el horno, consulte la ficha técnica)

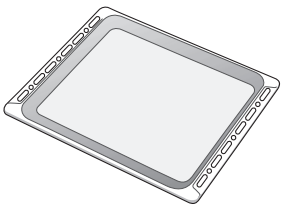


Fig. 1

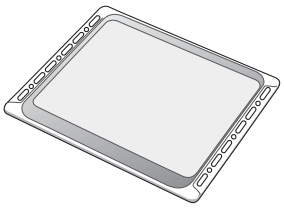


Fig. 2

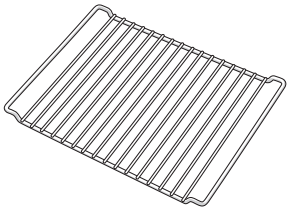


Fig. 3

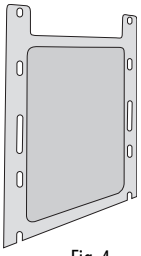


Fig. 4

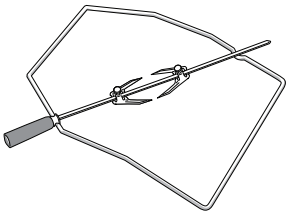


Fig. 5

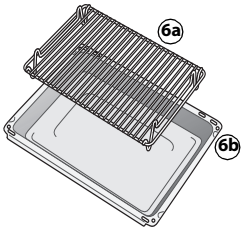


Fig. 6

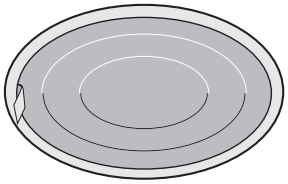


Fig. 7

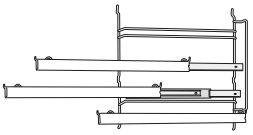


Fig. 8

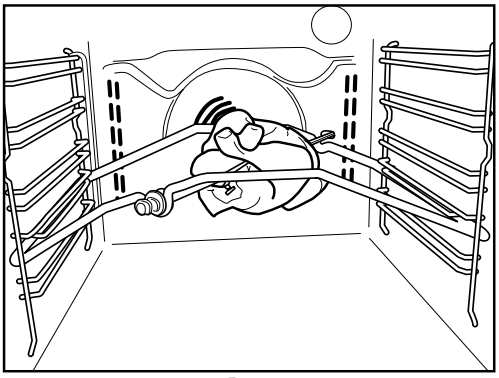


Fig. 9

Bandeja colectora (Fig. 1)

Para recoger la grasa y trozos de alimentos cuando se coloca debajo de la parrilla, o como bandeja para la cocción de carnes, pollo, pescado, etc., con o sin verduras. Para reducir el humo y evitar las salpicaduras de grasa, vierta un poco de agua en la grasera.

Bandeja de hornear (Fig. 2)

Para cocinar galletas, tartas y pizzas.

Parrilla (Fig. 3)

Para asar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes para cocción. Se puede colocar en cualquiera de los niveles. La parrilla puede colocarse con la curvatura hacia arriba o hacia abajo.

Paneles catalíticos laterales (Fig. 4)

Son paneles con un revestimiento esmaltado microporoso que absorbe las salpicaduras de grasa. Se recomienda ejecutar un ciclo de limpieza automática después de cocinar, en especial, alimentos grasos (consulte LIMPIEZA).

Asador giratorio (Fig. 5)

Utilice el asador giratorio de la manera indicada en Fig. 9. Consulte también la sección “Uso recomendado y consejos”.

Juego de bandeja de grill (Fig. 6)

El juego está formado por una parrilla (6a) y un recipiente esmaltado (6b). El juego se debe colocar en la parrilla (3) y utilizarse con la función Grill.

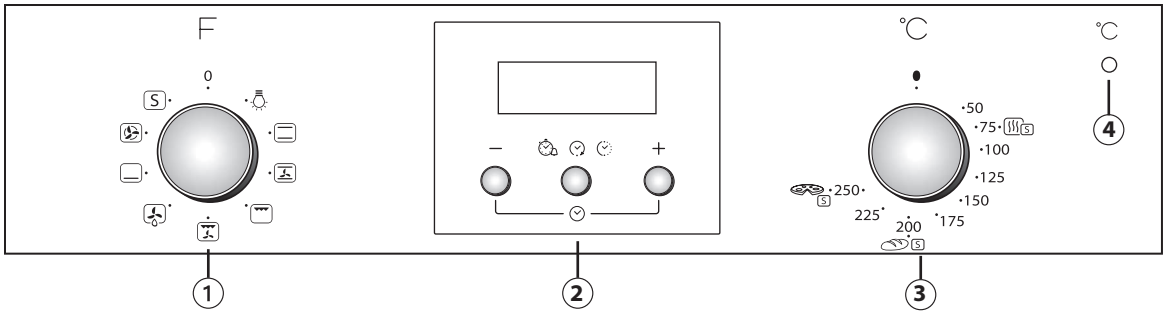
Filtro de grasa (Fig. 7)

Utilícelo **sólo** al cocinar alimentos muy grasos. Engánchelo en la pared posterior del compartimento del horno, frente al ventilador. Se puede lavar en lavavajillas y no debe utilizarse con la función Ventilador.

Estantes deslizantes (Fig. 8)

Permiten retirar hasta la mitad la parrilla y la bandeja colectora durante la cocción. Son adecuados para todos los accesorios, pueden lavarse en el lavavajillas.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS



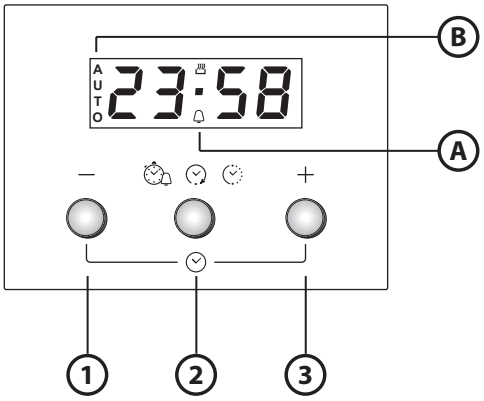
1. Mando de selección de funciones
2. Programador electrónico
3. Mando del termostato
4. Piloto rojo del termostato.

PUESTA EN MARCHA DEL HORNO

- Gire el mando de selección de funciones para seleccionar la función que desee.
  Se enciende la luz del horno.
- Gire el mando del termostato hacia la derecha hasta la temperatura deseada.
  El testigo del termostato se enciende, y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada.

Una vez finalizada la cocción, sitúe los mandos en la posición "**0**".

USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



1. Botón **-** : para reducir el valor que se muestra en pantalla
2. Botón : para seleccionar distintos ajustes:
   a. Temporizador
   b. Tiempo de cocción
   c. Ajuste de la finalización de cocción
3. Botón **+** : para aumentar el valor que se muestra en pantalla

A. El símbolo indica que el temporizador está en funcionamiento

B. El símbolo **AUTO** confirma que se realizado un ajuste

Ajustes antes de usar el horno por primera vez

Ajuste de hora y tono de la señal acústica.

Al conectar el horno a la corriente eléctrica, **AUTO** y 0.00 parpadearán en la pantalla. Para configurar la hora del día, pulse los botones - y + al mismo tiempo: el punto central parpadeará. Para ajustar la hora utilice los botones **+** y **-**. Después de seleccionar el valor que desee, pulse el botón intermedio. La pantalla muestra "ton 1". Para seleccionar el tono, pulse el botón –. Después de seleccionar el tono, pulse el botón intermedio. Para cambiar la hora, proceda de la manera antes descrita.

Ajuste del temporizador

Para ajustar el temporizador, pulse el botón intermedio: la pantalla muestra 0.00 y el símbolo parpadea. Ajuste el temporizador con el botón **+** (el valor programable máximo es 23 horas y 59 minutos). La cuenta regresiva se inicia al cabo de unos segundos. La pantalla muestra la hora y la campana permanece encendida, confirmando que se ha ajustado el temporizador. Para ver la cuenta regresiva y cambiarla si es necesario, vuelva a pulsar el botón intermedio.

Programación del tiempo de cocción

Después de seleccionar el modo de cocción y la temperatura utilizando los mandos, pulse el botón intermedio: la pantalla muestra 0.00 y el símbolo de campana parpadea. Pulse el botón intermedio otra vez: en la pantalla aparecen dur y 0.00 en secuencia, y **AUTO** parpadea. Ajuste el tiempo de cocción con los botones **+** y **-** (el valor programable máximo es 10 horas). Al cabo de unos segundos la pantalla muestra la hora y **AUTO** permanece encendido, confirmando el ajuste. Para ver el tiempo de cocción restante y cambiarlo si es necesario, pulse el botón intermedio durante 2 segundos, y vuelva a pulsarlo. Al finalizar el tiempo seleccionado, el símbolo se apaga, suena la alarma y **AUTO** parpadea en la pantalla. Pulse cualquier botón para desactivar la alarma. Devuelva los mandos de funciones y temperatura a cero y pulse el botón intermedio durante dos segundos para finalizar la cocción.

Retraso del tiempo de finalización de la cocción

Después de seleccionar el tiempo de cocción, pulse el botón intermedio: la pantalla muestra en secuencia End, el tiempo de finalización de la cocción y **AUTO** parpadeante. Pulse el botón + para ver el tiempo de finalización de la cocción que desee (la cocción se puede retrasar un máximo de 23 horas y 59 minutos). Al cabo de unos segundos la pantalla muestra la hora, el símbolo se apaga y **AUTO** sigue encendido, confirmando el ajuste. Para ver el tiempo de finalización de la cocción y cambiarlo si es necesario, pulse el botón intermedio dos veces. Al final de la cuenta regresiva, el símbolo se enciende y el horno ejecuta el modo de cocción seleccionado.

TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

SELECTOR FUNCIONES			
0	**OFF**		Para interrumpir la cocción y apagar el horno.
	LÁMPARA		Para encender/apagar la bombilla interior del horno.
	CONVENCIONAL		Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilice el 2º nivel. Precaliente el horno a la temperatura deseada. El apagado del testigo del termostato indica que el horno está listo para introducir los alimentos.
	HORNO DE CONVECCIÓN		Para cocinar tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un único nivel. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos niveles. Invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea. Utilice el 2° nivel para cocinar en un solo nivel, el 2° y el 4° para cocinar en dos niveles. Precaliente el horno antes de cocinar.
	GRILL		Para cocinar chuletas, brochetas y salchichas, gratinar verduras y tostar pan. Coloque los alimentos en el 4º nivel. Para cocinar carne a la parrilla se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Colóquela en el 3° nivel añadiendo medio litro de agua. Precaliente el horno durante 3-5 min. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante la cocción.
	TURBO GRILL		Para asar grandes trozos de carne (piernas, rosbif, pollos). Coloque los alimentos en los niveles centrales. Se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Colóquela en el 1°/ 2° nivel añadiendo medio litro de agua. Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.
	DESCONGELAR		Para acelerar la descongelación de los alimentos. Coloque los alimentos en el nivel central. Deje el alimento en su envase para impedir la deshidratación de la superficie.
	CALENTAMIENTO INFERIOR		Use esta función después de cocinar para dorar la parte inferior del plato. Es recomendable colocar los alimentos en el 1º/ 2º nivel. También se puede usar esta función para una cocción lenta, por ejemplo, de verduras y guisos de carne; en este caso, use el 2º nivel. No es necesario precalentar el horno.
	AIRE FORZADO		Para cocinar, hasta en dos niveles simultáneamente, diferentes alimentos que requieran la misma temperatura de cocción (ej.: pescado, verduras, bizcochos). La función permite cocinar sin transmitir olores de un alimento a otro. Cuando se cocine sólo en un nivel, se recomienda usar el 2º. Para cocinar en dos niveles, se recomienda usar el 1º y el 3º, precalentando el horno antes.
S	**FUNCIONES ESPECIALES**		Función especial para cocinar pizza preparada en casa. Utilice el 2º nivel. Precaliente el horno, girando el mando de temperatura al icono ; introduzca los alimentos cuando se alcance la temperatura adecuada.
			Función especial para cocinar pan preparado en casa. Utilice el 2º nivel. Precaliente el horno, girando el mando de temperatura al icono ; introduzca los alimentos cuando se alcance la temperatura adecuada.
			Función adecuada para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (ej., carne, fritos, budines). Gire el mando de temperatura al icono .

TABLA DE COCCIÓN

Receta	Función	Precalentado	Nivel (desde la base)	Gama de (°C)	Tiempo: (min.)	Accesorios
Bizcochos		Sí	2	150-175	35-90	Molde sobre parrilla
		Sí	1-3	150-170	30-90	Nivel 3: molde sobre parrilla
						Nivel 1: molde sobre parrilla
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	2	150-190	30-85	Grasera / bandeja pastelera o molde sobre parrilla
		Sí	1-3	150-190	35-90	Nivel 3: molde sobre parrilla
						Nivel 1: molde sobre parrilla
Galletas, tartitas		Sí	2	160-175	20-45	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	150-175	20-45	Nivel 3: parrilla
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Lionesas		Sí	2	175-200	30-40	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	170-190	35-45	Nivel 3: bandeja sobre parrilla
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Merengues		Sí	2	100	110-150	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	100	130-150	Nivel 3: bandeja sobre parrilla
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Pan, pizza, focaccia		Sí	2	190-250	12-50	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	190-250	25-50	Nivel 1: bandeja sobre parrilla
						Nivel 3: grasera/bandeja pastelera
Pizza		Sí	2	250	10-30	Bandeja colectora / bandeja de hornear/ bandeja de hornear sobre parrilla
Pan		Sí	2	200	25-55	Bandeja colectora / bandeja de hornear/ bandeja de hornear sobre parrilla
Pizzas congeladas		Sí	2	250	10-15	Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera o parrilla
		Sí	1-3	250	10-20	Nivel 3: bandeja sobre parrilla
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera

Receta	Función	Precalentado	Nivel (desde la base)	Gama de (°C)	Tiempo: (min.)	Accesorios
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	2	175-200	40-50	Molde sobre parrilla
		Sí	1-3	175-190	55-65	Nivel 3: molde sobre parrilla
						Nivel 1: molde sobre parrilla
Volovanes, canapés de hojaldre		Sí	2	175-200	20-30	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	175-200	25-45	Nivel 3: bandeja sobre parrilla
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Lasaña, pasta al horno, canelones, budines		Sí	2	200	45-55	Bandeja sobre parrilla
Cordero / Ternera / Buey / Cerdo 1Kg		Sí	2	200	80-110	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pollo / Conejo / Pato 1Kg		Sí	2	200	50-100	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pavo / Oca 3Kg		Sí	1/2	200	80-130	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)		Sí	2	175-200	40-60	Grasera o bandeja sobre parrilla
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	2	175-200	50-60	Bandeja sobre parrilla
Tostadas		Sí	4	200	2-5	parrilla
Filetes o rodajas de pescado		Sí	4	200	20-30	Nivel 4: parrilla (invierta a mitad de la cocción)
						Nivel 3: grasera con agua
Chorizos / Brochetas / Costillas / Hamburguesas		Sí	4	200	30-40	Nivel 4: parrilla (invierta a mitad de la cocción)
						Nivel 3: grasera con agua
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Nivel 2: parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
						Nivel 1: grasera con agua
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Nivel 2: asador giratorio
						Nivel 1: grasera con agua
Rosbif poco hecho 1Kg		-	2	200	35-45	Bandeja sobre parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Pierna de cordero / cerdo		-	2	200	60-90	Grasera o bandeja sobre parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Patatas asadas		-	2	200	45-55	Grasera o bandeja pastelera (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Verduras gratinadas		-	2	200	20-30	Bandeja sobre parrilla

Receta	Función	Precalentado	Nivel (desde la base)	Gama de (°C)	Tiempo: (min.)	Accesorios
Lasaña y carne		Sí	1-3	200	50-100	Nivel 3: bandeja sobre parrilla
						Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla
Carne y patatas		Sí	1-3	200	45-100	Nivel 3: bandeja sobre parrilla
						Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla
Pescado y verduras		Sí	1-3	175	30-50	Nivel 3: bandeja sobre parrilla
						Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla

Los tiempos indicados en la tabla son para cocciones con modo de inicio retardado (si está presente). Los tiempos de cocción podrán ser más largos en función del plato.
Nota: los símbolos de las funciones de cocción pueden ser ligeramente diferentes de los de las imágenes.
Nota: los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados para 4 raciones.

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS

Cómo utilizar la tabla de cocción

La tabla indica cuál es la función más adecuada para cada tipo de alimento, y si se puede cocinar en uno o más niveles al mismo tiempo. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluido el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son sólo orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores recomendados más bajos, y si la cocción es insuficiente, aumente los valores. Utilice los accesorios suministrados y, de ser posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque debe recordar que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos estantes. Cuando cocine alimentos con gran contenido de agua, precaliente el horno.

Cocción de varios alimentos a la vez

El uso de la función "HORNO DE CONVECCIÓN" (si se cuenta con ella) permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando diferentes niveles. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

Postres

- Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel. Utilice moldes metálicos oscuros y colóquelos siempre sobre la parrilla suministrada. Para cocinar en varios niveles, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en los niveles de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.
- Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está a punto.
- Si utiliza moldes antiadherentes, no coloque mantequilla en los bordes, ya que es posible que el bizcocho no fermente de manera homogénea en torno a los bordes.
- Si el bizcocho se apelmaza durante la cocción, utilice una temperatura más baja en la siguiente ocasión. También puede reducir la cantidad de líquido de la masa y mezclarla con mayor suavidad.
- Para tartas con relleno húmedo (tartas de queso o de frutas) utilice la función "HORNO DE CONVECCIÓN" (si se cuenta con ella). Si la base del bizcocho o tarta se humedece, baje el nivel y salpique la base con miga de pan o de galletas antes de añadir el relleno.

Carne

- Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.
- Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme en el exterior, baje la posición de la parrilla alejándola del grill. Dé la vuelta a la carne una vez transcurridos dos tercios del tiempo de cocción.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua directamente debajo de la parrilla en la que se cocina la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

Asador giratorio (sólo en modelos específicos)

Utilice este accesorio para asar de modo uniforme grandes piezas de carne y aves. Coloque la carne en la barra, átela con cuerda si se trata de pollo, y compruebe que está firme antes de introducir la barra en el apoyo de la pared frontal del horno. Para evitar el humo y recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua en el primer nivel. La barra tiene un asa de plástico que se debe retirar antes de iniciar la cocción, y usarse al final para evitar quemaduras al retirar la carne del horno.

Pizza

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

Función para leudar (sólo en modelos específicos)

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de leudado de la masa se reduce en un tercio que si se hace a temperatura ambiente (20-25 °C). El tiempo de fermentación de una pizza de 1 kg es aproximadamente de una hora.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A SUA SEGURANÇA E A DE OUTROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho incluem avisos de segurança importantes, os quais deverá ler e cumprir em todas as situações.

Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para eles próprios e para os outros.
Todos os avisos de segurança são precedidos pelo símbolo de perigo e pelos termos seguintes:

⚠ PERIGO — **Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.**

⚠ AVISO — **Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.**

Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos do eventual risco presente e indicam a forma de reduzir esse risco de lesões, danos ou choques eléctricos resultantes do uso incorrecto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Antes de realizar os trabalhos de instalação desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua qualquer componente do aparelho a menos que especificamente declarado no manual do utilizador.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo eléctrico deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respectivo lugar, à tomada eléctrica da parede.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança actuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize fichas múltiplas ou extensões.
- Não puxe o aparelho pelo cabo de alimentação quando o desligar da tomada eléctrica.
- Os componentes eléctricos não poderão ficar acessíveis ao utilizador após a instalação.
- Não toque no aparelho com as partes do corpo húmidas e não o utilize com os pés descalços.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico de cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecimento de divisões). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança.
- As partes acessíveis do forno podem ficar quentes durante a utilização do mesmo. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do aparelho a fim de garantir que não brincam com o mesmo.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Não permita que o aparelho entre em contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que os componentes tenham arrefecido o suficiente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar panelas e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não colocar materiais inflamáveis no interior ou próximos ao aparelho: perigo de incêndio, caso o aparelho seja inadvertidamente ligado.
- Não aqueça nem cozinhe no forno alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o forno.
- Não utilize recipientes feitos de materiais sintéticos.
- Os óleos e a gordura sobreaquecidos poderão provocar facilmente um incêndio. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência eléctrica.

Eliminação de electrodomésticos

- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Antes de eliminar o aparelho, corte o respectivo cabo eléctrico.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de electrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolhas de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

INSTALAÇÃO

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte e de que a porta do forno fecha correctamente. Caso surjam problemas, contacte o revendedor ou o Serviço de Assistência Técnica mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de polistireno apenas durante a instalação.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

- Os móveis em contacto com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. 90°C).
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e o serrim.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correcta do aparelho, não obstrua a abertura mínima existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

LIGAR O FORNO À REDE ELÉCTRICA

Verifique se a tensão eléctrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica. A chapa de características está situada na extremidade frontal do forno (visível com a porta aberta).

- A substituição do cabo eléctrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) deve ser efectuada por um técnico qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

Antes de utilizar:

- Retire as protecções de cartão, a película de protecção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-o a 200° durante cerca de uma hora para eliminar odores e vapores provenientes dos materiais de isolamento e da massa lubrificante de protecção.

Durante a utilização:

- Não coloque objectos pesados na porta, uma vez que poderão danificá-la.
- Não se pendure na porta nem coloque objectos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Não despeje água no interior de um forno quente, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste panelas e tachos pelo fundo do forno pois poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos eléctricos de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno nem ficam presos na porta.
- Evite a exposição do forno aos agentes atmosféricos.

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação dos materiais da embalagem

A caixa da embalagem é 100% reciclável tal como confirmado pelo símbolo de reciclagem (♺). As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE, sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
- Ao garantir uma eliminação correcta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.
- O símbolo no aparelho, ou nos documentos que o acompanham, indica que o mesmo não deve ser tratado como desperdício doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

Poupança de energia

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para o forno lacadas de preto ou esmaltadas porque absorvem melhor o calor.
- Desligue o forno 10 a 15 minutos antes do tempo de cozedura definido. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma (CE) n. 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da directiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a directiva 73/23/CEE e subsequentes emendas), os requisitos de protecção da directiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno não funciona:

- Verifique se há energia eléctrica e se o forno está ligado electricamente.
- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o inconveniente ficou resolvido.

A porta não abre:

- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o inconveniente ficou resolvido.
- **Importante:** durante a limpeza automática, a porta do forno não abre. Aguarde até que a porta desbloqueie automaticamente (consulte o parágrafo "Ciclo de limpeza de fornos com a função de limpeza pirolítica").

O programador electrónico não funciona:

- Se o visor apresentar a letra "F" seguida de um número, contacte o Serviço de Assistência Técnica mais próximo. Especifique neste caso o número após a letra "F".

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção "Guia para a resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se a anomalia ficou resolvida.

Se o problema persistir após essas verificações, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Indique sempre:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto do forno;
- o numero de Assistência (é o numero que se encontra após a palavra Service na chapa das características), na margem interna direita da cavidade do forno (visível com a porta aberta). O número de assistência também está indicado no manual de garantia;
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

SERVICE 0000 000 00000

Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte um **Serviço de Assistência Técnica** autorizado (para garantir a utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta).

LIMPEZA

⚠ AVISO

- **Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.**
- **Limpe o forno apenas quando estiver frio.**
- **Desligue o cabo eléctrico antes de efectuar uma reparação.**

Exterior do forno

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum desses produtos entrar em contacto acidental com o aparelho, limpe imediatamente com um pano húmido.

- Limpe as superfícies com um pano húmido. Se estiver muito sujo, acrescente à água alguns pingos de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

Interior do forno

IMPORTANTE: não utilize esponjas abrasivas ou raspadores ou esfregões metálicos. Com o decorrer do tempo, estes poderão danificar as superfícies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e os resíduos de alimentos (por ex., alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes específicos para forno e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).
- A resistência superior do grill (consulte a secção MANUTENÇÃO) pode ser rebaixada (apenas em alguns modelos) para limpar o tecto do forno.

NOTA: durante a cozedura prolongada de alimentos com um elevado teor de água (por ex. pizza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque com um pano ou uma esponja.

Acessórios:

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a respectiva utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.

Limpeza da parede traseira e dos painéis laterais catalíticos do forno (se existentes):

IMPORTANTE não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, polidores de panelas ou sprays para fornos que possam danificar a superfície catalítica e destruir as suas propriedades de limpeza automática.

- Utilize o forno vazio com a função assistida por ventoinha a 200°C durante cerca de uma hora
- De seguida, deixe arrefecer o forno antes de retirar quaisquer resíduos de alimentos com uma esponja.

MANUTENÇÃO

⚠ AVISO

- **Utilize luvas de protecção.**
- **Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.**
- **Desligue o cabo eléctrico antes de efectuar uma reparação.**

REMOÇÃO DA PORTA

Para remover a porta:

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os dois trincos e empurre-os o mais possível para a frente (fig. 1).
3. Feche a porta o mais possível (A), levante a porta (B) e rode-a (C) até ficar solta (D) (fig. 2).

Para reinstalar a porta:

1. Insira as dobradiças nos respectivos suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe os dois travões.
4. Feche a porta.

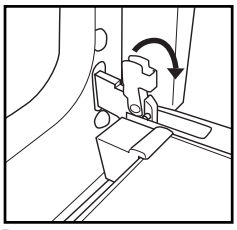


Fig. 1

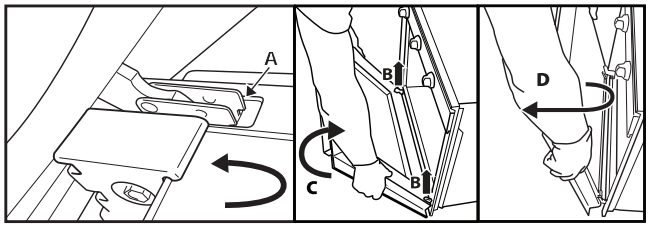


Fig. 2

DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

1. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios (Fig. 3).
2. Puxe a resistência ligeiramente para fora (Fig. 4) e baixe-a (Fig. 5).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direcção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.

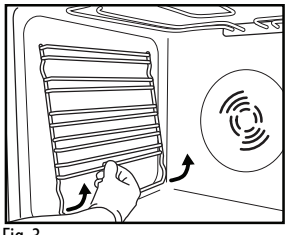


Fig. 3

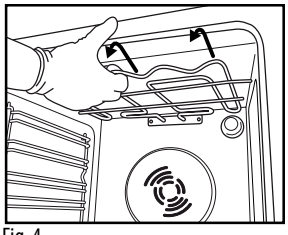


Fig. 4

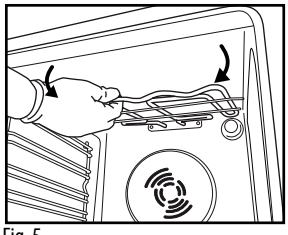


Fig. 5

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Para substituir a lâmpada traseira (se existente):

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 6), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada (Fig. 7).
3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

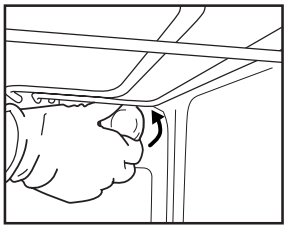


Fig. 6

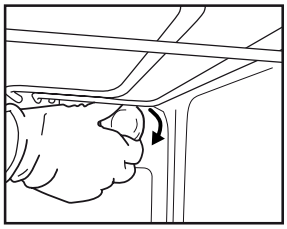


Fig. 7

NOTA:

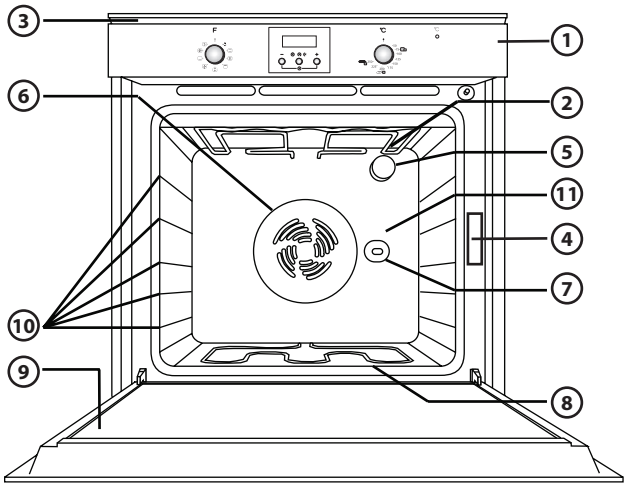
- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300°C.
- As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

IMPORTANTE:

- **Não coloque o forno em funcionamento sem voltar a colocar a cobertura da lâmpada.**

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

PARA EFECTUAR AS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS, CONSULTE O PARÁGRAFO RELATIVO À INSTALAÇÃO



1. Painel de controlo
2. Resistência superior/grelhador
3. Sistema de refrigeração (se existente)
4. Chapa de características (não remover)
5. Luz
6. Sistema de ventilação para assar (se existente)
7. Espeto (se existente)
8. Resistência inferior (não visível)
9. Porta
10. Posição das prateleiras
11. Parede traseira

NOTA:

- No final da cozedura, depois de desligar o forno, a ventoinha de refrigeração poderá continuar a funcionar durante algum tempo.

ACESSÓRIOS COMPATÍVEIS

(para saber quais os acessórios fornecidos com o forno, consulte a ficha técnica)

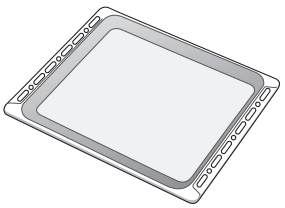


Fig. 1

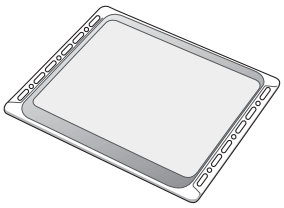


Fig. 2

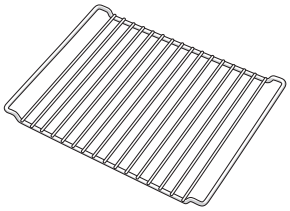


Fig. 3

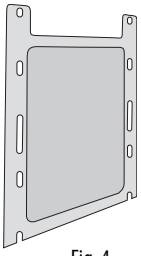


Fig. 4

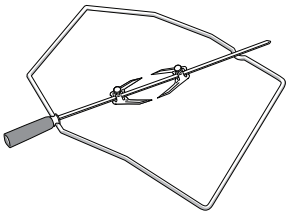


Fig. 5

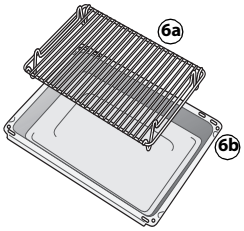


Fig. 6

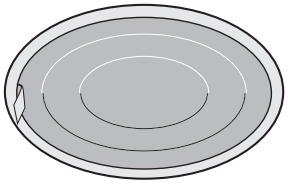


Fig. 7

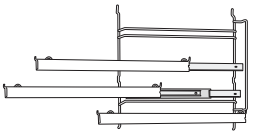


Fig. 8

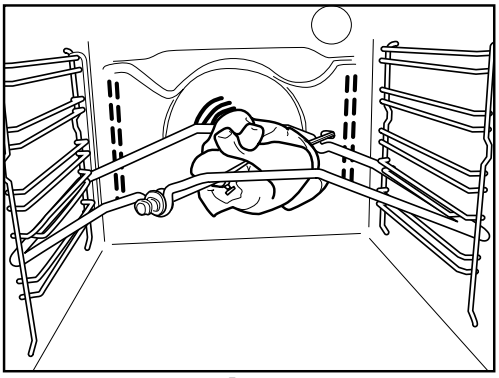


Fig. 9

Tabuleiro colector (Fig. 1)

Para recolher gordura e pedaços de alimentos, quando posicionado por baixo da grelha metálica, ou para ser utilizado como recipiente para cozinhar carne, frango e peixe, etc., com ou sem legumes. Para evitar pingos de gordura e fumo, deite um pouco de água no tabuleiro de recolha de pingos.

Tabuleiro (Fig. 2)

Para cozinhar biscoitos, bolos e pizzas.

Grelha metálica (Fig. 3)

Para grelhar alimentos ou para ser utilizada como suporte para panelas, formas de bolos e outros recipientes para cozinhar. Pode ser colocada em qualquer nível disponível. A grelha metálica pode ser inserida com a sua curvatura virada para cima ou para baixo.

Painéis laterais catalíticos (Fig. 4)

Estes painéis possuem um revestimento esmaltado microporoso especial que absorve os pingos de gordura. É aconselhável fazer um ciclo de limpeza automática após cozinhar alimentos especialmente gordurosos (consulte a secção LIMPEZA).

Espeto (Fig. 5)

Utilize o espeto tal como indicado na secção Fig. 9. Consulte igualmente a secção "Utilização recomendada e sugestões" para obter mais conselhos de utilização.

Conjunto de tabuleiro para grelhar (Fig. 6)

O conjunto é constituído por uma grelha metálica (6a) e por um recipiente esmaltado (6b). Este conjunto deve ser colocado na grelha metálica (3) e utilizado com a função Grelhador.

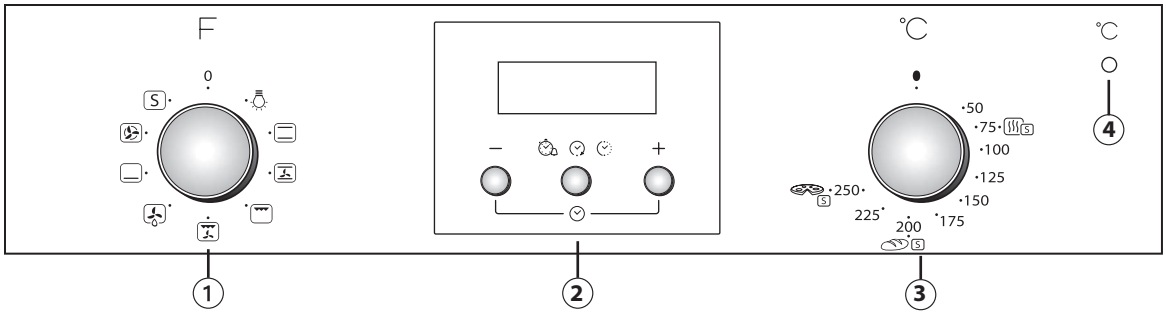
Filtro de gordura (Fig. 7)

Utilize **apenas** com pratos particularmente gordurosos. Fixe o filtro na parede traseira do compartimento do forno, no lado oposto ao da ventoinha. Poderá limpar o filtro numa máquina de lavar loiça e utilizá-lo com a função assistida por ventoinha.

Prateleiras deslizantes (Fig. 8)

Permitem puxar até meio as grelhas metálicas e os tabuleiros colectores durante a cozedura. Adequadas para todos os acessórios, podem ser lavadas numa máquina de lavar loiça.

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLOS



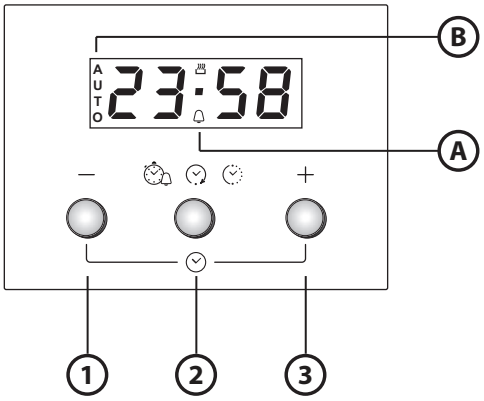
1. Botão selector de funções
2. Programador electrónico
3. Botão do termóstato
4. LED vermelho do termóstato.

COMO UTILIZAR O FORNO

- Rode o botão selector para a função desejada.
  A lâmpada do forno acende-se.
- Rode o botão do termóstato para a direita para a temperatura desejada.
  O indicador luminoso do termóstato acende-se e apaga-se quando o forno atingir a temperatura seleccionada.

No final da cozedura, rode os botões para o "0".

UTILIZAR O PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



1. Botão **-** : para reduzir o valor apresentado no visor.
2. Botão : para seleccionar várias definições.
   a. Temporizador
   b. Tempo de cozedura
   c. Definição do tempo de fim de cozedura.
3. Botão **+** : para aumentar o valor apresentado no visor.

A. O símbolo indica que a função do temporizador se encontra em funcionamento.

B. O símbolo **AUTO** confirma que a programação foi realizada.

Programações na primeira utilização

Programar a hora do dia e o som do sinal sonoro.

Após ligar o forno à alimentação eléctrica, **AUTO** e 0.00 são exibidos no visor. Para regular a hora, prima os botões - e + em simultâneo. O ponto ao centro pisca. Programe a hora do dia com os botões **+** e **-**. Quando seleccionar o valor desejado, prima o botão do meio. O visor apresenta "ton 1". Para seleccionar o som desejado, prima o botão –. Quando seleccionar o som desejado, prima o botão do meio. Para alterar a hora do dia, proceda como descrito anteriormente.

Programar o temporizador

Para programar o temporizador, prima longamente o botão do meio, o visor apresenta 0.00 e pisca o símbolo da campainha. Programe o temporizador com o botão **+** (o valor máximo programável é 23 horas e 59 minutos). A contagem decrescente inicia-se após alguns segundos. O visor apresenta a hora do dia e a campainha permanece acesa, o que confirma que o temporizador foi programado. Para visualizar a contagem decrescente e alterar, se necessário, prima novamente o botão do meio.

Programar o tempo de cozedura

Após seleccionar o modo de cozedura e a temperatura com os botões, prima o botão do meio: o visor apresenta 0.00 e pisca o símbolo da campainha. Prima novamente o botão do meio: surgem no visor dur e 0.00 em sequência e pisca a indicação **AUTO**. Programe o tempo de cozedura com os botões **+** e **-** (o valor máximo programável é 10 horas). Após alguns segundos, o visor apresenta a hora do dia e a indicação **AUTO** permanece acesa a confirmar a programação. Para visualizar o tempo de cozedura remanescente e alterar, se necessário, prima o botão do meio por 2 segundos e, posteriormente, prima uma segunda vez. No final do tempo programado, apaga-se o símbolo , ouve-se o alarme e pisca a indicação **AUTO** no visor. Prima um botão qualquer para desactivar o alarme. Rode o botão das funções e da temperatura para o zero e prima o botão do meio por dois segundos para terminar a cozedura.

Atrasar tempo de fim da cozedura

Após seleccionar o tempo de cozedura, prima o botão do meio: o visor apresenta End, o tempo de fim da cozedura e a indicação **AUTO** a piscar em sequência. Prima o botão + para visualizar o tempo de fim da cozedura (a cozedura pode ser adiada um máximo de 23 horas e 59 minutos). Após alguns segundos, o visor apresenta a hora do dia, pisca o símbolo e a indicação **AUTO** permanece acesa a confirmar a programação. Para visualizar o tempo de fim da cozedura e alterar, se necessário, prima o botão do meio e, posteriormente, prima novamente duas vezes. No final da contagem, o símbolo acende-se e o forno continua com o modo de cozedura seleccionado.

TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

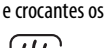
BOTÃO DE FUNÇÕES			
0	**OFF**		Para interromper a cozedura e desligar o forno.
	LÂMPADA		Para ligar/desligar a lâmpada do forno.
	CONVENCIONAL		Para cozinhar qualquer tipo de alimento apenas numa calha. Utilize a 2ª calha. Aqueça previamente o forno à temperatura desejada. Quando o indicador luminoso do termóstato se apagar, o forno está pronto para se introduzirem os alimentos.
	ASSADOS C/ CONVEC.		Para cozinhar bolos com recheio líquido (doce ou salgado) num único nível. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar em dois níveis. Vire os alimentos para obter uma cozedura mais homogénea. Utilize o 2° nível para cozinhar numa única calha, o 2° e 4° para cozinhar em duas calhas. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.
	GRILL		Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas, gratinar legumes e tostar o pão. Sugerimos que coloque os alimentos no 4º nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a na 3ª calha, adicionando cerca de meio litro de água. Aqueça previamente o forno durante 3-5 min. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
	TURBO GRILL		Para assar pedaços grandes de carne (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nas calhas centrais. É aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a na 1ª/2ª calha, adicionando cerca de meio litro de água. Sugerimos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
	DESCONGELAÇÃO		Para agilizar a descongelação dos alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos na calha central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.
	AQUECIMENTO INTERIOR		Utilize esta função após a cozedura para tostar a parte inferior do alimento. Sugere-se colocar o alimento no 1º/2º nível de cozedura. Esta função também pode ser usada para cozeduras lentas, como estufados de legumes e carnes. Neste caso utilize o 2º nível de cozedura. Não é necessário pré-aquecer o forno.
	AR FORÇADO		Para cozinhar em, no máximo, duas calhas em simultâneo, alimentos inclusivamente distintos, que exijam a mesma temperatura de cozedura (ex.: peixe, legumes, bolos). Esta função permite cozinhar sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. Sugere-se utilizar o 2º nível e cozinhar numa única calha. Para cozinhar em duas calhas, sugere-se utilizar o 1º e 3º níveis e pré-aquecer o forno.
S	**FUNÇÃO ESPECIAL**		Função dedicada para cozinhar pizza feita em casa. Utilize a 2ª calha. Pré-aqueça o forno, rodando o botão da temperatura para o ícone ; introduza o alimento quando a temperatura programada for atingida.
			Função dedicada para cozinhar pão feito em casa. Utilize a 2ª calha. Pré-aqueça o forno, rodando o botão da temperatura para o ícone ; introduza o alimento quando a temperatura programada for atingida.
			Função ideal para manter quentes e crocantes os alimentos depois de cozinhados (ex: carnes; fritos; desenformados). Rode o botão da temperatura para o ícone  .

TABELA DE COZEDURA

Receita	Função	Pré-aquecimento	Calha (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios
Bolos com levedura		Sim	2	150-175	35-90	Forma para assar na grelha
		Sim	1-3	150-170	30-90	Calha 3: forma para assar na grelha metálica
						Calha 1: forma para assar na grelha metálica
Tartes recheadas (cheese cake, strudel, tarte de fruta)		Sim	2	150-190	30-85	Pingadeira/tabuleiro para bolos ou forma para assar na grelha
		Sim	1-3	150-190	35-90	Calha 3: forma para assar na grelha metálica
						Calha 1: forma para assar na grelha metálica
Biscoitos/queques		Sim	2	160-175	20-45	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-3	150-175	20-45	Calha 3: grelha metálica
						Calha 1: pingadeira/placa para doces
Massa cozida para pães		Sim	2	175-200	30-40	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-3	170-190	35-45	Calha 3: tabuleiro de assar na grelha metálica
						Calha 1: pingadeira/placa para doces
Merengue		Sim	2	100	110-150	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-3	100	130-150	Calha 3: tabuleiro de assar na grelha metálica
						Calha 1: pingadeira/placa para doces
Pão/Pizza/Pãezinhos		Sim	2	190-250	12-50	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-3	190-250	25-50	Calha 1: tabuleiro de assar na grelha metálica
						Calha 3: pingadeira/placa para doces
Pizza		Sim	2	250	10-30	Tabuleiro colector/tabuleiro para bolos/tabuleiro de assar na grelha metálica
Pão		Sim	2	200	25-55	Tabuleiro colector/tabuleiro para bolos/tabuleiro de assar na grelha metálica
Pizza congelada		Sim	2	250	10-15	Calha 1: Pingadeira/tabuleiro para bolos ou grelha
		Sim	1-3	250	10-20	Calha 3: tabuleiro de assar na grelha metálica
						Calha 1: pingadeira/placa para doces

Receita	Função	Pré-aquecimento	Calha (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	2	175-200	40-50	Forma para assar na grelha
		Sim	1-3	175-190	55-65	Calha 3: forma para assar na grelha metálica
						Calha 1: forma para assar na grelha metálica
Vols-au-vent/Salgadinhos de massa folhada		Sim	2	175-200	20-30	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		Sim	1-3	175-200	25-45	Calha 3: tabuleiro de assar na grelha metálica
						Calha 1: pingadeira/placa para doces
Lasanha/Massa no forno/Cannelloni/Desenformados		Sim	2	200	45-55	Tabuleiro de assar na grelha
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		Sim	2	200	80-110	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	2	200	50-100	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peru/ganso 3 kg		Sim	1/2	200	80-130	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		Sim	2	175-200	40-60	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)		Sim	2	175-200	50-60	Tabuleiro de assar na grelha
Tostas		Sim	4	200	2-5	grelha
Filetes/postas de peixe		Sim	4	200	20-30	Calha 4: grelha metálica (vire a meio da cozedura)
						Calha 3: pingadeira com água
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres		Sim	4	200	30-40	Calha 4: grelha metálica (vire a meio da cozedura)
						Calha 3: pingadeira com água
Frango assado 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Calha 2: grelha metálica (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
						Calha 1: pingadeira com água
Frango assado 1-1,3 Kg		-	2	200	60-80	Calha 2: espeto
						Calha 1: pingadeira com água
Rosbife mal passado 1 kg		-	2	200	35-45	Tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
Perna de borrego/pernis		-	2	200	60-90	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
Batatas assadas		-	2	200	45-55	Pingadeira/tabuleiro para bolos (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)

Receita	Função	Pré-aquecimento	Calha (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (mín.)	Acessórios
Gratinado de legumes		-	2	200	20-30	Tabuleiro de assar na grelha
Lasanha e carne		Sim	1-3	200	50-100	Calha 3: tabuleiro de assar na grelha metálica Calha 1: pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha metálica
Carne e batatas		Sim	1-3	200	45-100	Calha 3: tabuleiro de assar na grelha metálica Calha 1: pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha metálica
Peixe e legumes		Sim	1-3	175	30-50	Calha 3: tabuleiro de assar na grelha metálica Calha 1: pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha metálica

Os tempos indicados na tabela são para cozedura com o modo de início adiado (se disponível). Os tempos de cozedura podem ser superiores dependendo do alimento.
Nota: os símbolos da função de cozedura podem ser ligeiramente diferentes do desenho.
Nota: as temperaturas e os tempos de cozedura são indicativos para 4 porções.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO E SUGESTÕES

Como efectuar a leitura da tabela de cozedura

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar numa ou em várias calhas em simultâneo. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são meramente indicativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessórios utilizados. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, passe a utilizar os valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para fornos metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente caçarolas e acessórios em pirex ou em cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à selecção dos acessórios (fornecidos) a colocar nas diversas calhas. Quando cozinhar alimentos com um elevado teor de água, faça um pré-aquecimento do forno.

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

Ao utilizar a função "ASSADOS C/ CONVEC." (se existente), poderá cozinhar, em simultâneo, diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura (por exemplo: peixe e legumes), em diferentes calhas. Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno o alimento que necessita de um tempo de cozedura mais prolongado.

Sobremesas

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional numa única calha. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversas calhas, seleccione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.
- Para verificar se um bolo já está cozido, insira um palito no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.
- Se utilizar uma forma para bolos anti-aderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.
- Se o bolo "afundar" durante a cozedura, defina uma temperatura mais baixa na cozedura seguinte, eventualmente reduzindo a quantidade de líquidos na mistura e efectuando uma mistura mais cuidadosa.
- No caso de doces com recheios húmidos (cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "ASSADOS C/ CONVEC." (se existente). Se a base do bolo ficar mal cozida, baixe a calha e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

Carne

- Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pírex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de carne assada, coloque caldo no fundo da caçarola, e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.
- Sempre que quiser grelhar carne, seleccione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha metálica, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Para recolher os sucos da cozedura é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água directamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Encha totalmente sempre que necessário.

Espeto (apenas em alguns modelos)

Utilize este acessório para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e de aves. Coloque a carne na vareta do espeto, atando-a com fio no caso de frango, e verifique se está bem presa antes de inserir a vareta no suporte situado na parede frontal do forno e assentá-la no respectivo suporte. Para evitar a formação de fumos e recolher os sucos da cozedura, é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água no primeiro nível. A vareta possui uma pega plástica que deve ser removida antes de iniciar a cozedura e utilizada no final da cozedura, para evitar a ocorrência de queimaduras ao retirar o alimento do forno.

Pizza

Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozzarella sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Função de levedura (presente apenas em modelos específicos)

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedura com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedura à temperatura ambiente (20-25°C). O tempo de levedura para uma fornada de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA

06/2011

5019 610 01231

GB ES PT